

法政大学学術機関リポジトリ

HOSEI UNIVERSITY REPOSITORY

食育のための連携体制の構築：パルミジャーノ・レッジャーノチーズの事例

著者	木村 純子
出版者	法政大学経営学会
雑誌名	経営志林
巻	50
号	2
ページ	71-92
発行年	2013-07-31
URL	http://hdl.handle.net/10114/12954

〔資 料〕

食育のための連携体制の構築： パルミジャーノ・レッジャーノチーズの事例

木 村 純 子

1. はじめに

本研究はイタリアの事例を手がかりに、日本の農業振興のための実践的取組みのあり方を考察することを目的としている。農業を活性化する手立てとして、正しい食の知識と実践を子どもたちに教える食育の意義が認められている。先行研究においても、イタリアは食に関わる子どもたちへの教育活動に積極的に取り組んでいると言われ（内閣府 2007; 内閣府 2008a; 内閣府 2008b; 阿部他 2011; プラート味覚教育センター他, 2012）、以下の記述からも読み取れる通りその効果も表れていると主張されている。

「イタリアの食育はより安全で健康的な食生活へと移行しており、スーパーマーケットや農業経営者もその流れに付随してきている。行政は、小さい頃から正しい食生活を身につけて健康的に生きることの大切さを国民に提唱し、学校での食の教育に近年特に力を入れている。郷土料理や地域特産物は、先に述べた固有の食生活の土壌と、イタリア国民の愛国（郷土）心によって大切に守り継がれている（内閣府 2007, p113）」

「空腹しのぎに栄養価のないインスタント食品で済ませたり、ファーストフードやスナック類を常食したり、サプリメントの錠剤を吞むだけで安心するような食生活は健康的ではないということを多くのイタリア国民は心得ている（内閣府 2007, p114）」

その一方の現実として、イタリアの子どもの肥満は増加している。国立統計調査研究所の調査で6歳から13歳の約4%が肥満で20%が過体重という統計結果が出ていることもあり（内閣府 2008b, p114）、青少年の肥満が問題視されている。「食に関わる積極的な教育実践」と「子供の肥満増加」という相反する現象の共存をどのように説明すればよいのであろうか。多様な取組みは効果を発揮していないのだろうか。食育実践の実態とその効果を明らかにする必要があるだろう。

本研究が注目するのは、食育活動を取り巻く連携体制である。ここでいう連携体制とは、市民を中心として国や地方公共団体といった行政機関の法令や施策、および関係団体や関係者の個々の活動を一体的な活動として展開することを目的として構築する体制を意味する。

連携体制に注目する理由は、食育活動を地域レベルの規模によって展開することによって「多くの公共団体（市町村、県、州、保健所、学校…）や民間団体（企業、協会…）が参加・協力して、共同の「食の地域プロジェクト」を打ち出し、現状の問題点を克服する革新的な要素を盛り込むことが可能（プラート味覚教育センター他 2012, p170）」となるからである。

本資料は、関係団体が実践する食育活動、およびその活動を可能にする連携体制を明らかにすることを目的とする。取り上げる対象はエミリア＝ロマーニャ州パルマ県におけるパルミジャーノ・レッジャーノチーズに関わる食育活動である。エミリア＝ロマーニャ州を取り上げる理由はイタリアに20ある州の中で最初に食育活動を開始した州であり実績を積んでいるか

らである。パルミジャーノ・レッジャーノチーズを中心とする関係団体を取り上げる理由はパルミジャーノがイタリアのチーズの王様と呼ばれ直接食用のみならず数多くの料理メニューに利用されているとおり幅広い消費者に愛される一般的な食品であることから、食育活動に利用しやすく多様な活動が行われていることが期待されるからである。

2. 調査概要

2013年4月29日と4月30日にエミリア＝ロマーニャ州パルマ県において酪農加工品であるパルミジャーノ・レッジャーノチーズを利用した食育に関するインタビュー調査と参与観察調査を実施した。インタビュー対象者は【表1】のとおりである。パルミジャーノ・レッジャーノ博物館（以下「チーズ博物館」と記す）に対する質問は付属資料A、中学校教諭に対する質問は付属資料B¹⁾、パルミジャーノ・レッジャーノ協会に対する質問は付属資料C、酪農家兼チーズ工房経営者に対する質問は付属資料Dのとおりである²⁾。チーズ博物館を来訪した中学生たちに対するグループ・インタビューも実施した。インタビューはイタリア語で行われた。

参与観察対象は3つある【表2】。子どもた

ちのチーズ博物館見学の観察、パルミジャーノのチーズ工房B社における作業の観察、およびパルミジャーノ用の乳を提供する牛の牧場B社の夕方の牛舎清掃と搾乳の観察である。

以下ではチーズ博物館の見学プログラムのフィールドワーク、および4名のインフォーマントから得たデータを記述する。

3. チーズ博物館

3.1. 見学プログラム

チーズ博物館はパルマ県にあるパルミジャーノ・レッジャーノ、プロシュット・ディ・パルマ(Prosciutto di Parma)、サラミ(Salame Felino)、トマト(Pomodoro)の4つの食の博物館(Musei del Cibo della Provincia di Parma)の1つである。いずれも食の博物館協会(Associazione dei Musei del Cibo)によって運営されている。チーズ博物館の料金は、入館料(一般)1人4ユーロ、入館料(学校)1人3ユーロ、ガイドツアー(25人まで)20ユーロ、ラボラトリ(laboratori: 実験室)1人4ユーロである。

2013年4月30日午前9時にピアツェンツァ

表1 インタビューの概要

対象者	所 属	役 職	調査実施日
Valentina Maestri	パルミジャーノ・レッジャーノ博物館	博物館館員	2013年4月30日
Luigi Botti	ピアツェンツァの中学校A校	教諭	2013年4月30日
Christiana Clerici	パルミジャーノ・レッジャーノ協会 パルマ支部	プロモーション＆ 生産者見学調整担当	2013年4月29日
Stephano Gonizzi	B社(牧場＆チーズ工房)	経営者＆酪農家	2013年4月30日

表2 参与観察の概要

対 象	観察対象	調査実施日
チーズ博物館	中学生に対するプログラム(所要時間2時間)	2013年4月30日
B社(チーズ工房部門)	当日朝に作ったパルミジャーノの3時間おきの上下反転作業、および熟成庫内のチーズのクリーニング作業	2013年4月30日
B社(牧場部門)	夕方の牛舎清掃と搾乳	2013年4月30日

から中学校の課外活動として 33 名の生徒と 2 名の引率教諭が到着した。出迎えたのは博物館館員のマエストリ氏である。生徒たちはまず視聴覚室でパルミジャーノの生産工程のビデオを 30 分間鑑賞した。1200 年代に始まったとされるパルミジャーノの生産の当初の工程と現代的な工程を比較する内容となっている³⁾。生徒たちは熱心に見入って持参した PSP(プレイステーション・ポータブル)などの携帯ゲーム機やデジタルカメラを使ってビデオモニターに映し出される映像を撮影していた。【写真 1】

ビデオ鑑賞を終えた 9 時 30 分ごろにパルミジャーノの生産に必要な工具類を展示するスペースに移動した。1350 年頃に書かれたとされるボッカッチョ (Giovanni Boccaccio) の『デカメロン (Decameron)』の中ではパルミジャーノの現代と同じ使用方法が記述されているが、展示スペースには現在使われている銅の釜もあるものの、主に昔の伝統的工具が展示されていた。マエストリ氏は工具について説明していった。【写真 2】

9 時 45 分ごろに、牛の乳から 1 日に 1 回しか作ることができないパルミジャーノを約 20 日間漬けておく塩水 (salatura) プールのスペースに移動した。そこには 12 枚ほどのパネルが展示されている。1 枚のパネルには約 10 点のチーズ関連商品の写真が掲載されている。これらはいずれもイタリア国内外で生産され流通しているパルミジャーノの贗造品・違法品で

写真 1 ビデオで伝統的生産工程と現代的生産工程を学ぶ



2013年4月30日筆者撮影

写真 2 伝統的工具類



2013年4月30日筆者撮影

ある。中には日本でも「パルメザンチーズ」としておなじみの製品の現物も展示されていた。子どもたちは興味深そうに贗造品サンプルやパネルをカメラに収めていた。【写真 3】

10 時ごろに、昔からの農工具を展示するスペースに移動して、ここまでパルミジャーノについて説明していたマエストリ氏から男性の博物館館員に交代し農工具の説明がなされた。

11 時ごろに、パルミジャーノの試食会が始まった。生徒たちは 2 時間ほどかけて理解したパルミジャーノを味わっていた。

3.2. チーズ博物館の独立した食育活動（博物館館員へのインタビュー）

パルマ県のチーズ博物館はいまから 10 年前の 2003 年 11 月にオープンした。チーズ工房の廃屋をリフォームして使っている。建設（リ

写真 3 贗造品や違法品の展示



2013年4月30日筆者撮影

フォーム)には県の予算が費やされた。1ヶ月あたりの来館者数は学校が学期中か休暇中かによって差がある。学期中の2013年4月には約500人が訪れた。学校からの課外授業としてやってくる場合は、小学校よりも中学校あるいは高校からの方が多い⁴⁾。来館する学校の地理的範囲としては、中イタリアの西はトスカーナ州から、東はマルケ州からもやってくる。北イタリアではロンバルディア州のミラノからの来館者が多いが、ピエモンテ州からもやってくる。ミラノから訪れるのは家族連れが多い。

すでにその存在を広く認知されているので、チーズ博物館から学校に対するプロモーション活動を行うことはなく、学校がインターネットで検索してチーズ博物館に来館の希望を連絡してくる。

見学プログラムは、まずパルミジャーノの生産工程をビデオで観て、昔の道具を見て、時間に余裕があれば隣接のチーズ工房も見学する。見学内容はイヴァルディ・ガナピーニ (Albino Ivardi Ganapini) が考案した。ビデオのコンテンツはパルマ県が制作した。ハム、サラミ、トマトのそれぞれの博物館にもビデオがある。参加した子どもたちは、伝統的生産工程と現代的生产工程の変化を見て楽しんでいる。彼らは食べることが好きなので、たとえ中学生くらいの難しい年頃であっても興味を持って鑑賞している。今日の見学プログラムにはなかったが、ラボラトリでは小さな子どもたちが生クリームからバターを作ったり、牛乳にレモンなどの酸を入れると凝乳する科学的反応を利用してチーズを作ったりする。

子どもたちの興味をひくためにたくさん話すようにしている。大人に対しても同様だが、子どもたちが納得できるようにわかりやすい言葉を使い説得力のある話し方で喋ることを心がけている。

牧場体験と比較すると、チーズ博物館は動物や酪農家と直接接することができないので、食育活動の効果が少ないかというところというわけでもない。子どもたちはチーズ博物館の見学にたいへん興味を持っている。牧場に行ってからチーズ博物館に来た幼稚園児たちも見学内容に

興味を持っていたことから、子どもにとっての興味や好奇心の点で牧場での体験とチーズ博物館での体験にそれほど差はないとマエストリ氏は考えている。

月間500名ほどの来館者であるが、この程度の人数でちょうどいい。パルマ県には小さな博物館がおおよそ20館ほどあるが、チーズ博物館への来館者は多い方なので今のままでいいと思う。学校からの評価は窓口に届くため、チーズ博物館に直接届くことはない。

改善したい点は2つある。第1にオーディオガイド用の機材が欲しい。1台あたりの価格が高いことと、技術的なメンテナンスがたいへんなことから導入することは難しいだろう。第2に昔の文献や資料があればいいと思う。テキストのような形で子どもたちに見せながら説明する方が教育の効果が上がるからである。

チーズ工房まで見学する場合は直販しているパルミジャーノを買って帰る子どもたちもいるので訪問した当日の販売量はある程度増えるだろうが、チーズ博物館での経験によってパルミジャーノの消費量が大幅に増えることはないだろう。なぜならば、日常生活では子どもたちがパルミジャーノを直接購入しているわけではなく、多くの場合は母親が購入するからである。とはいえ、子どもたちが家に帰って博物館での経験を話題にして家族と話をすれば母親が買ってくれる可能性はある。

チーズ博物館のオペレーションに対するパルミジャーノ協会からのサポートは特にない。予約を仲介して見学者を呼び寄せてくれたりはあるが、それほど密接な協力関係にあるとは言えないとマエストリ氏は述べた。

4. 中学校の授業内における食育活動（学校教諭へのインタビュー）

今回の課外授業に参加したのは中学2年生の生徒たちである。チーズ博物館の後はパルマ公国出身の作曲家ジュゼッペ・ヴェルディ (Giuseppe Verdi) の記念館も訪問する。費用は学校と生徒が負担する。参加は義務ではないので来たい生徒が来るが、通常はだいたい全員

が参加する。訪問先は教諭が話し合って決める。ヴェルディ記念館に行くことは音楽の教諭が決めた。チーズ博物館は食育にぴったりであるということで技術部の教諭が決めた。

A 中学校では中学1年生から食に関わる教育を開始するが、ほとんどの子どもたちは小学校時代から食育プログラムを受けている。A 中学校が食育活動を開始した年はわからないがずっと以前から取り組んでいる。

子どもたちの食に関する問題として、肥満、拒食症、およびダイエットが挙げられる。子どもたちの食生活が乱れたのは、レトルト食品、冷凍食品、あるいはインスタント食品などの調理済みでさっと食べられる食品が市場にあふれかえているからである。それらの多くは高脂肪・高カロリーである。

問題の原因は子どもたちの両親が置かれた状況にあると考えられる。子どもたちの両親はだいたい35歳くらいから45歳くらいである。共働き夫婦が多いため、ゆっくりと料理するための時間がない。ゆっくりと料理するための時間がないとは、何も小麦粉から手作りパスタを作るということではなく、スーパーで買った乾麺のパスタを茹でる時間すら惜しいという意味である。しかたがないので、親はパスタを茹でる代わりにできあいのホットドックや冷凍のフライドポテトを子どもたちに食べさせている。いずれも高脂肪・高カロリー食品である。

学校では、科学や技術などの授業中に規則正しい食事について教えるようにしているが、子どもたちの乱れた食習慣は社会的問題なので、全ての教諭が問題意識を持ち自身の授業に関連づけるよう心がけている。具体的には、自身の授業の中で規則正しい食事に関連する話題を持ち出すようにしている。教諭用のテキストとして栄養学や生活習慣に関連する書籍を利用している。たとえばチーズを取り上げてタンパク質、糖質、ビタミンといった栄養価について話すようにといった指示が書かれている。地産地消(chilometro zero: ゼロキロメートル)は特に推奨していない。野菜は近郊で採れたものが新鮮だし添加物の心配がないから子どもたちにも接触させるようにするが「土地のものを食べよ

う」と強調することはない。

授業内の食育活動の効果を測定できているわけではない。医療機関から医療従事者が学校に来て生徒に細かい食事指導をしてくれるが、そちらの効果も測定できていない。生徒たちに「もっとフルーツを食べよう」「フライドポテトのような高脂肪食品を食べるのは止めよう」「魚を食べよう」と言っても、実践させることは難しい。(筆者注: 博物館見学の最後の行程であるパルミジャーノの試食会の後、子どもたちは持参したおやつ(merenda)を食べていたが、数人の男子生徒は食べ終わった後さらにお菓子の自販機に群がってスナック菓子を購入して食べていた【写真4】。彼らの体型は肥満ぎみであった【写真5】)。

社会に対する食育の効果として病気になる人が少なくなることによる医療費の削減が期待される。病人が減れば看病する人も不要になるので国と国民への負担を軽減できる。地域農業や地場産業など地域経済活性化についての効果があるのかは分からないが、食品の買いすぎによる浪費や残った食べ物を廃棄することが減って地域の環境保護につながることが期待できる。

国が学校での食育活動を支援しているのでいずれの学校も多かれ少なかれ食育活動を行っているはずである。国は「教育として子どもを含めた家族全体に対する食育を行っていく」という方針を掲げている。ここでいう国とは文部

写真4 お菓子の自販機に群がる子どもたち



2013年4月30日筆者撮影

写真5 肥満ぎみの子どもたち



2013年4月30日筆者撮影

省 (Ministero della Pubblica Istruzione) である。農林政策省 (Ministero delle Politiche Agricole e Forestali) や保健省 (Ministero della Salute) も関わっているのだろうが、学校が直接コンタクトしているのは文部省だけである。国の方針を受けて州や県などの自治体が学校における食育活動を支援する。

他校との情報交換も行っている。医療従事者や栄養士などの専門家が学校に来て一緒に話をすることもある⁵⁾。

食育用に授業内で用いるツールやマテリアルなどの教材は各教諭が自由に選択している。食品そのものを使う場合もあれば、テキストやビデオを利用する場合もある。学校用のテキストや書籍を販売する営業マンが学校を訪問し、持ち込まれたテキストや書籍の中から教諭が自由に選択することができる。教諭は教材の1つとしてその時のレッスン（授業）の内容に合うかどうかを考慮しつつテキストを比較して選んでいる。テキストにCDやDVDがついているならばそういった教材も活用する。

子どもたちには正しい食事の仕方、身体を動かすことの大切さ、および健康的な生活の重要性を教えるが、身体を動かすことの大切さであれば実際に何か競技やスポーツをさせながら「こうやって身体は作られていく」といったように教えている。「間違った食生活を続けているとこういう悪いことが起こる」「高脂肪や高コレステロールの食事が病気に繋がる」といった悪い例を話すこともある。まだ中学生であるが飲酒が引き起こす問題なども説明する。

食育活動に関して教諭が頭を悩ませるのは子どもたちの興味をひくことである。興味を持たせるために、授業では子どもたちから積極的に話してもらうようにしている。教諭が一方的に教えると子どもたちは飽きてしまうので、子どもたちの方から話を持ってくるよう工夫することで興味をひけるのみならず集中力を維持させることもできる。子どもたちは興味を持っていること以外に対する集中力が欠けやすいが、食に関する内容は彼らも興味を持っている。食は自分自身の生活や周りの家族や友人にも関係しているからである。

教諭の中には喫煙したり肥満だったりと食育を指導する立場として適任ではない者も何人かいる。そういう同僚には冗談っぽく周りの教諭が指摘することがある。「食べすぎじゃない?」と言ったり、その教諭が「疲れた」「頭痛がする」と言えば「食生活のせいじゃない?」と言ったりしている。

5. 5つの食育プログラム（パルミジャーノ協会へのインタビュー）

パルミジャーノ協会は子どもたちへの食育活動に積極的に取り組んでいる。なぜならば、「子どもたちはわれわれの未来であり、彼らが大人になったとき大切なことは何かを自分で決めていかなければならないが、その中でも食と環境が重要な課題であることを知っておかなければならない。食の適切な選択によって幸福になれることを子どもたちに知って欲しい（クレリチ氏）」と考えているからである。

パルミジャーノに関連する昨今の食の変化としては、消費者の嗜好が変わったというより料理が変わったと言える。1950年代から1960年代は長期熟成タイプが好まれていた。手作りの詰め物パスタなどの料理に使うときも長期熟成タイプが使われていた。長期熟成タイプは塩分量が多く味もしっかりしているので量はそれほど要らなかった。現代は生活スタイルが変わったために料理も変わった。具体的にはすぐに食べられるようなタイプが好まれる。料理に使うというよりもそのまま食したり、サラダや

カルパッチョ (Carpaccio: 生の牛ヒレ肉の薄切りにチーズあるいは調味料をかけた料理) に乗せたりするために使われることから熟成期間が短いものが好まれる。

パルミジャーノ生産者にとっては、熟成期間が短ければ早く販売でき支払をすぐに手に入れられるというメリットがある。近年は、生産者が短い熟成期間で早々に販売するか、あるいは特別な牛乳を使うことで長期熟成に適したチーズを作るかを選択し、特定の熟成期間に特化する傾向にある⁶⁾。

多くの食品が工業製品化したために、消費者は農業従事者や生産者との関係が希薄になっていると言われるが、パルミジャーノに関しては昔ながらの伝統的生産工程を守り続けていること、および大規模な生産システムの導入が不可能であることから、今でも生産者と消費者との距離は近い。さらに、ここ数年多くの生産者が直販に力を入れている。チーズ工房に直販スペースを設けたりオンライン通販や GAS (Gruppo di Acquisto Solidale: 連帯購買グループ) を通じて販売したりすることで消費者と直接コミュニケーションする機会がある。2012年5月にモデナで発生した地震でパルミジャーノ生産者が打撃を受けたので、助け合いをしようということで被害を受けなかった生産者が売上げの一部を被災した生産者に寄付するという助け合い運動があった⁷⁾。購入金額の一部が募金されるということで、生産者と消費者との距離も近づいた⁸⁾。

食に関して子どもたちが抱えている問題の1つは肥満である。食生活がアメリカナイズされ、フライドポテトなどの高脂肪・高コレステロールの食品を食べる子どもが増えている。添加物も増えている。低年齢層の生活習慣病も問題視されている。子どもたちは座りっぱなしでプレイステーションなどのゲームで遊んでカロリーを消費しない生活を送っている。

子どもたちの親の問題としては、両親が共働きで家に帰ってくるのが遅い点が挙げられる。昔は両親が遅くまで仕事をする家庭は少なかった。夫婦のどちらかが働いていてももう1人は自宅にいた。共働きであれば子どもの祖父母が

家にいて子どもの世話をしていた。近年は両親とも遅くまで仕事をするのが当たり前になった。親が仕事から帰宅しないのでベビーシッターが学校に迎えに行きランドセルを置いたら塾に行かせたりお稽古事に連れて行ったりと時間にせかされた生活を子どもたちは送っている。外で遊ぶ機会は減って義務的にどこかに行く生活になっている。

忙しい親は時間をかけて料理を作って子どもに提供することができないだけではない。食に関する知識を子どもに教えることもできていない。子どもたちに尋ねてみるとパルミジャーノは牧場で搾乳された乳がチーズ工房に運ばれて生産されていることを知らず、牛乳パックから作られていると思っている子がたくさんいた。

チーズ博物館はパルミジャーノ協会が運営する食育活動には関わっておらず、別のプロジェクトとして主にパルミジャーノの歴史を子どもたちに教えている。ただし、チーズ博物館で上演するパルミジャーノの劇はパルミジャーノ協会がオーガナイズしている⁹⁾。

コムーネ (commune: 自治体の最小単位) は、地域と子どもたちを接近させようとしている。パルミジャーノ協会は、パルミジャーノについて教えることで子どもたちの食生活の地域性 (localita) を高めることができることから、コムーネの意図に合致した活動ができる。情報技術の発達によってインターネットで検索すれば食に関するさまざまな情報を手に入れることができる。教育に関してもほとんどの情報がインターネット上に出てくるが、消費者がその情報に興味を持ちそこから「生産者の所に見学に行こう」と思って連絡してきたならばパルミジャーノ協会が牧場見学やチーズ工房見学をオーガナイズする。

パルミジャーノ協会が学校と連携し協力して実施したプロジェクトは5つある。3つはパルミジャーノ協会が自主的に行ったもので、2つは協会が自治体に協力して行っている活動である。

第1は「黄色いチーズ」という名称の9歳から13歳くらいまでの少し大きな子どもを対象

にした食育プロジェクトである。第2は「チーズの王様」という名称の五感を繊細にするための本を用いたラボラトリである。第3は「嘘なしで食べよう」という名称の栄養士による食育プロジェクトである。【表3】第4は教育農場である。第5は「ハーモニーの中で成長」という名称の学校給食プロジェクトである。2013年4月現在も継続しているプロジェクトは「教育農場」と「ハーモニーの中で成長」の2つである。【表4】

第1の「黄色いチーズ (Giallo Formaggio)」プロジェクトは、パルミジャーノ協会と学校の合同食育プロジェクトである。プロジェクトは2003年から2008年まで約6年続いた。予算はEUと農林政策省から出た。EUと農林政策省は農産物と農産加工品の生産および消費拡大を目指しており、パルミジャーノは農産加工品の1つであることから予算を出してもらえた。2005年に絵本『Giallo Formaggio(黄色いチーズ)』を出版した。書店でも販売されていたが現在は絶版になっている。小学校高学年から中学生までの比較的大きな子どもを対象読者としていて、子どもがチーズを盗んで逃げたりする推理小説のようなストーリーである。

絵本を開いたページの両脇にはチーズの学術的情報が記載されている。学校教諭は生徒たちに質問しながら物語を読んでいく。どの科目

で教えなければいけないというのはなく、教諭側がどの科目で使うかを自由に選択できる。どちらかと言えば歴史というよりも、科学や栄養面の情報が充実しているので、それらの授業で活用されることが多かったのではないかと思われる。とはいえ、多分野からの情報が満載なので幅広く使える。たとえば、Pellegrini(ペレグリーニ：巡礼者)がチーズをどのように活用していたのかという情報を歴史の科目で利用することもできる。

この絵本を使うための教員マニュアルは特になかったが、出版記念の記者会見をパルマ県で開催したときに学校教諭を招待し、作者にはどういう意図があるのか、どういう使い方をすれば効果的なのかを説明する機会を設けた。説明会は1回で終わらせず、地方のコミュニティーに行き、学校教諭を集め絵本を配布し内容と活用の仕方を紹介していった。説明会を実際に行なったのは出版社のSale in Zucca社とパルミジャーノ協会の内部の人間である。著者の1人フランチェスコ・バッラリーニ(Francesco Ballarini)は科学的なパートを執筆し、共著者の2人は歴史のパートを執筆した。協会は内容に対する口出しをしなかった。フランチェスコはパルミジャーノの専門家バッラリーニ教授の息子であり彼自身もパルミジャーノに関する深い知識を持っていたからであるが、要請があ

表3 パルミジャーノ協会が自主的に実施した食育プロジェクト

	名 称	食育タイプ	期 間
1	Giallo Formaggio (黄色いチーズ)	学校教諭による9歳から13歳位の子どもを対象にした食育	2003年～2008年
2	Il Re Formaggio(チーズの王様)	本を使った五感を育てる実験室	2004年～2007年
3	Mangiare Senza Bugie (嘘なしで食べよう)	栄養士による食育	2007年～2009年

出所：インタビュー(2013年4月30日)を元に筆者作成

表4 パルミジャーノ協会が自治体に協力して実践している食育プロジェクト

	名 称	食育タイプ	期 間
4	Fattoria Didattica(教育農場)	教育農場	2003年～現在
5	Crescere in Armonia(ハーモニーの中で成長)	学校給食プロジェクト	2006年～現在

出所：インタビュー(2013年4月30日)を元に筆者作成

れば協会の知識を提供した。印刷費用や各コムーネに対する説明会の費用およそ5万ユーロは州からの予算でまかなわれた。国の農林政策省から州に対する予算が出て、各県に配分された分である。

本は学校で生徒1人に1冊ずつ与えられた。チーズ工房見学に来た子どもたちに配布することもあった。生産者から「いついつに子どもが来るから」と協会に事前に連絡が入れば工場に必要部数を送った。その時も有料ではなく無料で配布した。

第2のチーズの王様 (Il Re Formaggio) プロジェクトは、五感を発達させることを目的としたラボラトリである。学校から協会に実験室を開催して欲しいという依頼がきたら、学校内のスペースを借りて行く。

利用するマテリアルはクレリチ氏自身が2004年に制作した絵本『Il Re Formaggio(チーズの王様)』である。子どもたちの五感を発達させるために使う本としてクレリチ氏が執筆し2人の知人がイラストを描いた。出版にあたってクレリチ氏がメディアに対するプレスイベントをオーガナイズした。イベントはチーズ博物館で行われた。子どもたちへの実際の教育を行ったのは主に絵本の共著者の1人であったがクレリチ氏が行う時もあった。2,500部印刷し子どもたちに無料で配布し、なくなったら増刷はしなかった。

2005年度の途中でクレリチ氏は共著者であるイラストレーター2人と共に、自身が所属するパルミジャーノ協会の本部に対して絵本とラボラトリを用いるプロジェクト案をプレゼンテーションした。協会は農林政策省の予算を使ってラボラトリを開催することを承認してくれた。2006年度は協会からの依頼という形で、農林政策局がスポンサーとなるプロジェクトとして行われることになった。このプロジェクトは1年半行われたことになるが、公式なラボラトリ以外にもクレリチ氏と共著者は個人の活動としてラボラトリを開催した。パルマ県は金銭的サポートこそしてくれなかったが絵本のデザインが子どもたちに人気だったこと、および多面的アプローチでチーズを説明していたことが

写真6 ラボラトリで使用する絵本



出所:著者のクレリチ氏より入手

らプロジェクトに高い評価を与え、積極的に学校に告知してくれた。

第3の「嘘なしで食べよう (Mangiare Senza Bugie)」プロジェクトは、2007年から2009年まで3年間ほど続いたプロジェクトである。栄養士が学校を訪ね、子どもたちと一緒にすごろくやカードゲームで遊びながらパルミジャーノや正しい食の選択について教えた。

レッジョ・エミリア県のコミュニケーション・エージェンシー Gi & Vi 社がゲームを用いた食育活動をパルミジャーノ協会に提案してきた。協会側から「子どもたちをこう変えたい」「こういうことを教えたい」とエージェンシーに依頼したわけではなく、外部から持ち込まれた案であったが協会の方針と適合していたので採用した。協会が期間をどうするかを決めて、エージェンシーと共にプロジェクトを作った。

2008年に作成された絵本は、宇宙人が乗った宇宙船が牧場に不時着した。宇宙人は人間(酪農家)が食事を食べさせたり牛舎を掃除したりと牛の世話を一生懸命やっている姿を見て、地球では牛が知性のある動物で人間が召使

なのだと思います。最後にはパルミジャーノを買い込んで宇宙に帰るというストーリーで、子どもたちから大きな反響を受け、学校から子どもたちが描いた宇宙人や牛のイラストがエージェンシーに続々と届いた。

第4の「教育農場 (Fattoria Didattica)」プロジェクトは、エミリア＝ロマーニャ州が主体となって農場や牧場における食育活動を実施し現在も継続しているプロジェクトである。教育農場は子どもと両親向けで、子どもとその家族が農産物、農産加工品、動物、あるいは酪農家と接しながら学べる食育プログラムを提供している。プログラム内容はパルミジャーノ協会が決めるのではなくパルマ県が考案する。文部省によって1年生はこういうことを学び、2年生はこういうことを学ぶというように学年ごとの学習指導要領が決められていて、学校教諭がその要領にしたがいつつ時代の流れにあった食育プログラムを学校の食育活動の一環として組み込んでいく。

教育農場やチーズ工房見学などの体験学習は1回で終わらせてはいけないとクレリチ氏は考えている。子どもたちの頭の中に知識と経験を残すための通過点としてとらえ、チーズ生産工程を見学した後はラボラトリを経験するといった一連のカリキュラムを構築する必要がある。

第5の「ハーモニーの中で成長 (Crescere in Armonia)」プロジェクトは、パルマ市 (Comune di Parma) が主体となって実施し現在も継続している学校給食プロジェクトである。各学校は、市役所の学校給食管理課 (Ufficio Ristorazione Scolastica) の指導のもとに給食メニューを決める。子どもたちに供されるべきと指示された食材を使って学校給食専門業者が学校給食の調理を請け負っている。

パルミジャーノ協会はこのプロジェクトのスポンサーとなり、五感を育てるラボラトリを開催している。子どもたちに食品を手で触らせたり、昔の農業工具の音を聞かせてクイズを出したりする。嗅覚を発達させるために干草の香りや香辛料の香りを嗅いでもらってクイズとしてこれは何の香りかと尋ねる。パルミジャーノ

の熟成家 (カザーロ) や検査員のように子どもたちにパルミジャーノを与えて触らせたり、叩いた音を聞かせたり、香りを嗅がせたり、味をテイスティングさせたりもする。チーズに関する知識を教えた後でテイスティングさせると五感がより敏感になっていることは興味深い現象であったとクレリチ氏は述べる。

子どもたちには五感の感受性に差がある。それまでに両親が食に興味を持っていることから生産者に会いに行ったことがある子どもや、学校から課外授業で牧場に行ったことがある子どもは、ラボラトリでも食品に触ったときの反応が早い。イメージテストをしても結果が異なる。クイズをした時も子どもの食に関する知識のレベルが異なるので、これまで生産者や動物に接したことがない子どもにはより詳しく説明するように心がけたり、グループで話し合いをさせたりしている。「おじいちゃんがパルミジャーノを作っていた」という子どもがいる場合もしばしばで、そのような時は子どもたち自身がラボラトリの活動に積極的に参加し主体的に話しをする。グループごとにその特性が異なることから、主催する側はメンバーの中に個性の強い子どもがいる場合とそうでない場合などグループごとに対応を変える必要がある。

子どもたちの親と学校教諭に対しては、市役所の学校給食管理課のコーディネートによってパルミジャーノ協会をはじめ他の食品の協会、たとえばプロシュット・ディ・パルマ協会や青果市場業者、栄養士、および地元の保健衛生局 (ASL: Azienda Sanitaria Locale) の専門家が集められ毎年数回ミーティングを開催している。

学校外での活動もある。たとえば、子どもたち、親、学校教諭がフードバス (foodbus: 課外活動バス) に乗って、酪農牧場、プロシュット・ディ・パルマの生産者、食の博物館、青果市場などを訪問する。「ハーモニーの中で成長」プロジェクトは多数の異なる産業の主体がかかわることからより複雑なプロジェクトであると言える。

以上がパルミジャーノ協会が実践する食育プロジェクトであるが、それぞれの活動の効果

を測定することは難しいとクレリチ氏は述べる。効果測定とは言えないかもしれないが、プロジェクトに参加した学校が1年間にどのような食育活動を学校内で行ったのかを年度末に報告してくれる。小学校であればパルミジャーノを使った給食メニューを出したとか、パルミジャーノの科学的な知識や歴史的な知識を子どもたちに教えたということを協会にフィードバックしてくれる。

学校教諭が食育活動に対して興味を持っているかどうか、熱心であるかどうか、および教諭自身の専門分野によって学校ごとに食育活動のレベルに差が生じる。近年、イタリアの学校は予算を持っていないので無料のツールやマテリアルが喜ばれる。パルミジャーノ協会が提供する教材は無料なので学校には好意的に受け入れられている。さらにマテリアルにはパルミジャーノに関わる豊富な資料がちりばめられているので教諭にとって使い勝手がよいことから学校側は積極的に選んで使ってくれる。

食育活動に利用する食材としてパルミジャーノは有利な立場に位置していることは確かである。なぜならば、パルミジャーノは、1350年頃に書かれたボッカッチョの『デカメロン』やロバート・ルイス・ステューブenson (Robert Louis Stevenson) の『宝島』といったメジャーな文学書に登場するのみならず、ジャコモ・レオパルディ (Giacomo Leopardi) の『ネズミとカエルの戦争 (Paralipomeni della Batracomiomachia)』といったマイナーな文学にすら登場する。学校教諭はこういった文学書の中の文章を用いて子どもたちにクイズを出すことができる。だからといって、他のチーズを食育に関連づけることが難しいかということそうではない。たしかにパルミジャーノは複合的な要素を持ち合わせているので食育活動に取り入れやすいが、学校教諭や食育の実践者たちがその食材を理解していれば子どもたちを惹きつけられる。一般的には子どもが苦手とされる野菜も同様である。野菜は単純な食材ではあるが、食品関係の出版社が子ども用に絵本を出したりしている。たとえば、『動物のスーパーマーケット (Supermercato degli Animali)』とい

う絵本では、どの動物がどの野菜を食べるのが分かりやすく説明されている。

食育活動の連携体制としては、これまでパルミジャーノ協会は大学などの高等教育機関とは取り組んだことはなかった。大学と協力体制を築くとなると教育的側面と科学的側面の2つの接点がありえる。大学の分野的に小児科を含む医学部との接点は少なく、教育学部が臨床データを集めるために共同研究をしたがるかもしれないが、実際に何かしたことはまだない。将来的に協会が大学側にアプローチして科学的なことを分析してもらって栄養価を算出するといった形で協力体制を構築することもあるかもしれない。これまでのパルミジャーノ協会の食育活動プログラムはもっとシンプルなものであったが、今後、協会の方針が変わっていけば高等教育機関と協力し合うこともあるだろう。

食育活動はそれを勉強したバックグラウンドを持つ専門家の参加が必須である。協会が食育活動に力を入れていくという方針を打ち出すならば、協会の内部と外部から1人ずつ専門家を入れたいといけないうとクレリチ氏は述べる。専門家のバックグラウンドとはたとえば小児科の知識が必要であろうし、児童心理学の勉強もしなければならない。子ども用の文学の知識やイラストの知識も必要である。何よりも大切なのは、一般的な見方だけではなくさまざまな角度から物事を見られる人でなければいけない。食育にはファンタジア (fantasia: 想像力) を使うことが必要である。

6. 教育農場の体制整備 (牧場 & チーズ工房経営者へのインタビュー¹⁰⁾)

パルミジャーノ・レッジャーノチーズのイタリア国内消費量は減ってきている。原因の1つは経済危機による消費縮小であるが、より大きな問題としてイタリアの伝統食が失われてきていることが挙げられる。パルミジャーノは昔ながらの生産工程をかたくなに守り続けてきたことからイタリアの伝統食の1つであると言える。若者や外国から入ってきた人 (筆者注: 移民) はイタリアの伝統的な食事を知らないため

に、我々イタリア人が知らせていくことが必要である。たとえ外国人であってもイタリアの伝統食を知ることによって好きになってくれると思う。

現代の子どもたちが抱える食に関する問題は、伝統的な食品や料理を知らないことである。我々大人は子どもたちに教えていく必要がある。昔からの食品には文化がある。添加物は入っておらずナチュラルなものであることから健康を保つこともできる。昔からの食品とはたとえばトルテッリ・デルベッタ (Tortelli d'erbetta) やカッペレッティ (Cappelletti) やトルテリーニ・イン・ブロード (Tortellini in Brodo) である¹¹⁾。パスタやスパゲッティにはすりおろしたパルミジャーノをたっぷりかけたりもした。一方、現代的な食べ物とは調理済み料理、添加物の入っているもの、あるいはパックされて長期保存できるものを指す。これらの食品は子どもには適していないと思う。特定の料理が子どもの身体に悪いというわけではないが、添加物が入った長期保存可能な食品よりも食べるときにその場で作られたものの方がいいと思う。

自分の牧場でも教育農場をやってみたい。子どもたちにパルミジャーノになる前の乳と、その乳を提供する牛たちを見せたいが、今は牧場の修繕を終えた直後なのでまだ教育牧場としての施設として整っていない。安全性も確保しなければいけないので取り組むのはもう少し先になりそうである。たとえば教育農場で収益を得られなくてもやってみたい。なぜならば、直接的には収益にならなくても、将来的に子どもたちがパルミジャーノのファンになる可能性があるからである。教育農場は潜在顧客の開拓に貢献する。

教育農場を経験することによって子どもたちの牛乳消費量の増加に直接つながるかどうかは分からないが、牛が何を食べているのかを見たりすることで動物に興味を持ち、ひいては牛が提供している乳やその乳で作られたパルミジャーノにも興味を持つと思う。子どもたちが教育農場で見た光景は彼らにいい影響を与え現代的な食生活も変えていく可能性に開かれている。

実際に教育農場を始めるならば、子どもたちを牧場に連れて行って牛に触らせたり、牛の食べ物（飼料）を見せたり、牧草を刈らせたり匂いを嗅がせたりするプログラムを作りたい。教育農場での経験によって、子どもたちは自分の口に入れているものを直接知ることができるので、何が正しい食品で何が正しくない食品なのかを知ることができる。効果を上げるためには子どもたちが牧場に来る前に、どのような場所に行くのか、牧場では何をしているのかといった事前の説明あるいは学習が必要である。事前の学習なしに牧場に来てあまり吸収することはできないだろう。

教育農場を始めるためには州、県、コムーネの協力やサポートが必要であるが、現在の経済状況では予算の確保が難しいだろう。サポートとは、経済的・金銭的サポートだけではない。子どもたちに牧場を見せるのは簡単だが、学校から子どもたちがやってくるのであればバスの予約、誰が子どもたちを引率するのか、誰が牧場で子どもたちに説明をするのかといった個々のオペレーションをオーガナイズしてくれる人や組織が必要となる。

州や県は食育に取り組んではいるものの、伝統的食に対するセンシビリティや感性が低いと思う。学校における食育もデータや栄養学に重点を置いていて、伝統的食に関する感性が低い気がする。

子どもたちには地産地消を心がけてほしい。なぜならば、その土地の食品は新鮮だからである。この2、3年で地域の昔からあるものを食べるという現象が出てきている。なぜならば、教育農場や食育活動の成果もあるだろうが、それ以上に経済的理由が関係している。距離が近いと低コストで流通させることができるからである。私自身も地産地消を心がけて、自分の家の近くで収穫されたり生産されたりしたものを食べるようにしている。旅行をしたならその土地のものを食べることによって地域文化の違いや習慣の違いを経験するようにしている。

7. まとめ

7.1. 発見物

本調査の発見物は以下の2点である。第1に、パルミジャーノ・レッジャーノに関連する食育活動では、関係団体同士が強い連携体制を構築しているわけではなかった。たとえば、チーズ博物館とパルミジャーノ協会は、協会が博物館への見学者を紹介したり博物館で上演する児童劇をオーガナイズしたりしているもののそれ以上の関わりはなくそれぞれの活動を連動させているわけではない。「ハーモニーの中で成長」プロジェクトでは市役所の学校給食管理課とのやり取りがある事業者や協会が参加したが、行政がそれぞれの事業者・協会ごとに活動を分離させたためパルミジャーノ協会は他の関係団体と接触することはなかった¹²⁾。

第2に、パルミジャーノ協会が自主的に実践

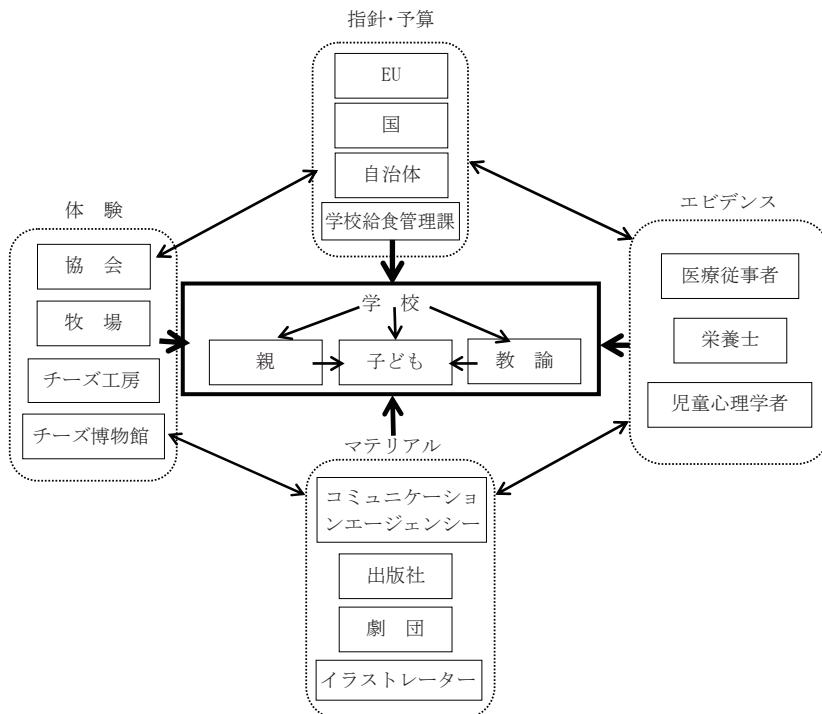
する複数の食育プロジェクトは食育の全体計画に体系的に関連づけられていないために相乗効果を生み出していなかった。たとえば、学校が行政機関の指針にもとづく食育の全体計画をパルミジャーノ協会に提示していないため、パルミジャーノ協会が自主的に実施した3つのプロジェクトは対象とする子どもの年齢、実施期間、予算の出所などがばらばらで一貫した食育活動と呼ぶことは難しい。

7.2. 食育のための連携体制の構築

食育活動を効果的に推進するためには1つの機関、団体、事業者が単独で取り組むのではなく行政、関係機関、関係団体等が目標を共有し役割を分担しつつ相互補完しあう連携体制の構築が必要であり、体制を統括する組織あるいは人物の存在が求められる。

食育活動は EU、国、および自治体の指針に

図1 食育のための連携体制（パルミジャーノのケース）



出所:インタビューと参与観察を元に筆者作成

したがって学校が単独で行えるものではない。

1) 農業従事者、農産加工業者、食品の協会などの事業者や関係団体、2) 高等教育機関、医療機関、栄養士、児童心理学者などエビデンスを提供する専門家、3) コミュニケーション・エージェンシー、出版社、劇団などツールやマテリアルの制作者、4) 学校と学校教諭といった異なる分野の主体による協力と連携の体制構築が必要である。連携体制を機能させるためには食育活動プロセスにおける個々のオペレーションをオーガナイズし管理し統括する組織あるいはネットワークの存在が求められる。

食育活動は1つ1つの単独のプログラムの束ではなく、一貫した方針と具体的な全体計画あるいはカリキュラムのもとでプログラムを考案する必要もある。個々のプログラムのスコープ（領域・範囲）を決めつつ、プログラム全体のシークエンス（段階・順序・連鎖）を決めることで複数のプログラムを連動させた食育活動を行うことができる。たとえば、子どもたちが動物と触れ合ったりチーズの生産工程を見学したりといった体験型教育をそれ単独の食育活動とするのではなく、体験型教育を受ける前の事前学習や受けた後の事後（フォローアップ）学習を行うことで、子どもたちはより正しい知識を身につけたり感性を醸成させたりすることができるであろう。そのためには複数の主体間の連携体制の構築は必須であり、食育実践のシークエンスを俯瞰しつつ管理する統括組織あるいは人物が必要である。

【注】

- 1) 中学校教諭へのインタビューは予定されていなかったため、事前に質問リストを用意しておらず、その場で尋ねた質問のリストとなっている。したがって付属資料Bの質問は英語で準備されなかった。
- 2) インタビューを開始してから、B社が牛乳を市場に販売するのではなく、協同組合を組織し自社のパルミジャーノ工房および他のパルミジャーノ生産者に直接牛乳を販売していることが判明したため、事前に準備した質問リストには「市場価格はいくらか」といった適切ではないものがいくつか

- ある。それらはインタビューでは質問しなかった。
- 3) パルミジャーノの生産工程については木村（2013）で詳しく説明されている。
- 4) 筆者が調査した日は調理師専門学校の生徒たちも来館していた。
- 5) 医療従事者の分野が何科なのかは分からないとのことである。
- 6) 長期熟成されたパルミジャーノはラクトースがなくなることからラクトースアレルギー（乳糖不耐症）の人も食べられるようになる。
- 7) パルミジャーノの被害額は1億5,000万ユーロであったと言われている。
- 8) パルミジャーノ協会のHPにも募金方法が記載されている（2013年5月25日参照）。http://www.parmigiano-reggiano.it/news/2012/domande_risposte_caseifici_colpiti_sisma.aspx
- 9) 実際に上演するのは児童劇を専門とする劇団である。
- 10) インタビュー対象者のB社経営者ジョニツィ氏は1961年生まれで牧場とチーズ工房を経営している。B社の牧場はパルミジャーノの牧場の中でもいわゆる山間部の牛を育てている。牧場の標高は600メートルで、牛たちは冬場は牛舎で生活するが5月ごろから外で放牧されるため適度な運動をしながら新鮮な牧草を食べることから、平野部のパルミジャーノよりも滋味深いパルミジャーノになる。B社のチーズ作りについては木村（2013）を参照のこと。
- 11) いずれもエミリア＝ロマーニャ州の詰め物パスタで、パスタの中にパルミジャーノ・レッジャーノを入れる。
- 12) 子どもたちにとっては多様なパースペクティブを学べるので好ましいことだとクレリチ氏は述べていた。

【参考文献】

- 阿部睦・酒井やよい・石津みどり（2011）「イタリアの食文化と食育に関する一考察：家庭科の授業に生かす」『東京学芸大学附属学校研究紀要』第38巻，115-126。
- 木村純子（2013）「酪農加工品の価値創造：パルミジャーノ・レッジャーノの事例」『経営志林』第50巻第1号，65-81。
- 内閣府（2007）「第6章イタリア」『内閣府委嘱調査：諸外国における食育推進政策に関する調査報告書』WIP ジャパン株式会社。
- 内閣府（2008a）「第5章イタリア」『平成19年度内閣府委嘱調査：諸外国における食育実践プログラ

ムに関する調査報告書』WIP ジャパン株式会社.
内閣府 (2008b) 「第 5 章イタリア」『平成 20 年度内
閣府委嘱調査：諸外国における民間活力を生かし
た食育実践プログラムに関する調査報告書』WIP
ジャパン株式会社.
プラート味覚教育センター & 中野美季 (2012) 『味覚
の学校』木楽舎.

本研究は「平成 25 年度「食と教育」学術研究」の助
成を受けている。

付属資料 A パルミジャーノ・レッジャーノ博物館へのインタビューリスト

1	イタリア人の最近の食の嗜好の傾向やトレンド（潮流）を教えてください。 （例：最近はカロリーの食品が好まれる、冷凍食品の売上げが増加している） What is the recent trend of foods consumption in Italy? (ex: The Italians prefer low calories foods, frozen foods consumption are increasing.)
2	食品が工業製品化したために、生産者と消費者が分断された世の中になりました。 どのような弊害が生まれていると思いますか。 What troubles were created because most of the foods are industrialized and manufactured in factories?
3	食に関して子ども達が抱える課題は何ですか。 What are the issues or problems related to foods children have?
4	食に関して子ども達の親が抱える課題や問題は何ですか。 What are the issues or problems related to foods parents of children have?
5	子ども達が抱える課題を解決するために貴博物館は何をしていますか。 Do you support anything to solve the problems?
6	子ども達への「食育」を実施するためには、誰とどのような協力体制を築くべきですか。 For conducting food education, to whom and what cooperative structure is needed?
7	パルミジャーノ・レッジャーノ協会はどのような支援をしてくれていますか。 How does Parmigiano consortium support the food educations?
8	「食育」を実施するにあたり阻害要素はありましたか。 どこかの協力を得られない場合がありますか。 Were there any impediments when you started food education? Did someone avoid joining and cooperating with you?
9	「食育」を受けた子どもたちは将来どういう大人になることが期待されていますか。 What type of adults will children who learned food education become in the future?
10	食育活動をいつ開始しましたか。When did you start laboratory?
11	食育活動をスタートするきっかけは何でしたか。誰のアイデアでしたか。 Why did you start the laboratory? Whose idea was it?
12	食育活動の一番の目的は何ですか。What are the primal objectives of the laboratory?
13	食育活動の年間予算はおいくらですか。予算はどこから出ますか。 How much annual budget do you have for the laboratory? Who pay them?
14	食育活動の内容を教えてください。誰が考案しましたか。 Please explain the contents of the laboratory? Who invented and created them?
15	パルマには小学校が何校ありますか。How many elementary schools are there in Parma?
16	昨年、いくつの小学校が食育活動に参加しましたか。 How many elementary schools participated in the laboratory last year?
17	小学校に対して食育活動をどのようにプロモーションしていますか。 Do you do any promotion for the laboratory toward the elementary schools? How?
18	食育活動の実施のために小学校とどのように連携していますか。 How do you cooperate with the elementary schools?
19	食育活動は子どもたちの親にも与えましたか。どのような影響ですか。 Did the laboratory affect parents of the participated children? How?
20	食育活動の効果をどのように測定していますか。 How do you measure the effect of the laboratory?

21	食育活動はパルミジャーノの消費にどのような影響を与えますか。 How does the laboratory effect on Parmigiano consumption?
22	食育活動は牛乳消費量に影響を与えますか。どのような影響ですか。 How does the laboratory effect on volume of milk consumption?
23	食育活動と牧場体験とでは子どもの反応はどのように異なりますか。 How was the reaction of children different between the laboratory and farm experience?
24	食育活動以外のプログラムについて教えてください。 Please explain other programs except laboratory.
25	プログラムの考案者は誰ですか。Who creates the program contents?
26	プログラムの実施にあたって、誰 / どのような組織からどのような助けを得ていますか。 For program practices, who and which organizations help you? How?
27	子どもたちの興味をひくためにどのような工夫をしていますか。 What do you do for getting children' s curiosity?
28	子どもの集中力持続させるためにどのような工夫をしていますか。 What do you do for keeping children' s concentration?
29	貴博物館での教育を効果的にするためには、どのような素質が博物館員に必要ですか。 What characteristics and abilities of educators are needed for the effective education at your museum?
30	貴博物館が子ども達のために果たしている役割は何ですか。3つ教えてください。 What are your roles and contributions for children? Tell me three of them.
31	貴博物館のプログラムの限界は何ですか。What are the limitations of museum programs?
32	貴博物館が現在抱えている課題は何ですか。What issues to be solved do you have?
33	食に関わる【正しい知識】を子ども達にどのように伝えていますか。 How do you educate children the proper and correct knowledge about foods?
34	食の【適切な選択能力】を子ども達にどのように教えていますか。 How do you teach children the proper and correct way of selecting foods?
35	食にはどのような【コミュニケーション機能】がありますか。 How can we use foods as communication tools?
36	食の持つコミュニケーション機能を子ども達にどのように教えていますか。 How do you teach children the function of foods as communication tools?
37	食を通じた【感性の醸成】を子ども達にどのように教えていますか。 How do you teach children to develop sensitivity and emotions?
38	子ども達に【食と農業との関係】をどのように伝えていますか。 How do you teach children the relationship between foods and agriculture?
39	小学校において、食に関わる学習活動は行われていますか。どのような学習活動ですか。 Does school spend time for children to teach food education? What are they?
40	貴博物館のプログラムは学校からどのような評価を受けていますか。 What reputation do your programs receive from schools?
41	子ども達は生産者との接触で何を知ることができますか。 What can children learn by communicating with dairy farmers?
42	生産者や動物との接触がない貴博物館にはどのようなディスアドバンテージがありますか。 What are the disadvantages do your museum, where children cannot directly communicate with food producers or animals, have?

付属資料 B 中学校教諭へのインタビューリスト

1	今日はチーズ博物館以外にどのような場所を訪ねるのですか。
2	今日の課外授業の費用は誰が負担するのですか。
3	当該学年の全生徒が参加するのですか。
4	行き先は誰が決めるのですか。
5	子どもたちが抱えている食に関連する問題は何ですか。
6	課題授業に出かける以外で、学校内に食育に関連する授業はありますか。
7	学校教諭のための食食用テキストはありますか。
8	食食用テキストは誰が出版していますか。
9	学校内の食育の子どもたちへの効果を測定していますか。
10	学校内の食育をいつごろ開始しましたか。
11	どういうきっかけで食育を始めましたか。
12	子どもたちの食生活が乱れたきっかけはありましたか。
13	子どもたちの親の世代は何歳くらいですか。
14	学校における食育に州や県はかかわっていますか。
15	農林政策省 (Ministero delle Politiche Agricole Alimentary e Forestali) も関係していますか。 文部省 (Ministero della Pubblica Istruzione) のみ関わっていますか。
16	あなたの学校は食育に熱心な方だと思いますか。なぜですか。
17	食育について他校と話す機会がありますか。
18	食育のために学校にやってくる医療従事者の専門分野は何ですか。
19	食育に利用するツールやマテリアルはどのようなものですか。
20	テキストやビデオは専門業者（例：コミュニケーションエージェンシー）の制作物ですか。
21	テキストやビデオは教諭が選ぶのですか。学校の許可は必要ですか。
22	子どもたちの食育に対する興味をひくためにはどういう工夫が必要ですか。
23	子どもたちの食育に対する集中力を維持するためにはどういう工夫が必要ですか。
24	食育指導する教諭の中には喫煙者やインスタント食品を食べている人もいますか。
25	子どもたちの健康への効果以外に、食育がイタリア社会に対して果たす役目は何ですか。
26	食育は地元産業の発展に寄与しますか。地元の経済を活性化させますか。
27	食育指導するとき、子どもたちに地産地消（ゼロキロメートル / テリトリー）も推奨しますか。
28	食育活動の一環として牧場体験に行ったことはありますか。

付属資料 C パルミジャーノ・レッジャーノ協会へのインタビューリスト

1	イタリア人の最近の食の嗜好の傾向やトレンド（潮流）を教えてください。 （例：最近ではカロリーの食品が好まれる、冷凍食品の売上げが増加している） What is the recent trend of foods consumption in Italy? (ex: The Italians prefer low calories foods, frozen foods consumption are increasing.)
2	食品が工業製品化したために、生産者と消費者が分断された世の中になりました。 どのような弊害が生まれていると思いますか。 What troubles were created because most of the foods are industrialized and manufactured in factories?
3	食に関して子ども達が抱える課題は何ですか。 What are the issues or problems related to foods children have?
4	食に関して子ども達の親が抱える課題や問題は何ですか。 What are the issues or problems related to foods parents of children have?
5	子ども達が抱える課題を解決するために貴協会は何をしていますか。 Do you support anything to solve the problems?
6	子ども達への「食育」を実施するためには、誰とどのような協力体制を築くべきですか。 For conducting food education, to whom and what cooperative structure is needed?
7	「食育」実施のために酪農家、チーズ工房、小学校、チーズ博物館以外で誰が必要ですか。 For conducting food education, whom do you need besides dairy farmers, caseificio, elementary schools, cheese museum?
8	「食育」を実施するにあたり阻害要素はありましたか。 どこかの協力を得られない場合がありますか。 Were there any impediments when you started food education? Did someone avoid joining and cooperating with you?
9	「食育」を受けた子どもたちは将来どういう大人になることが期待されていますか。 What type of adults will children who learned food education become in the future?
10	食育活動をスタートするきっかけは何でしたか。誰のアイデアでしたか。 Why did you start the project? Whose idea was it?
11	食育活動の一番の目的は何でしたか。 What were the primal objectives of the project?
12	食育活動の年間予算はおいくらでしたか。予算はどこから出しましたか。 How much annual budget did you have for the project? Who paid them?
13	食育活動に州役場は関わっていますか。どのように。 Is Region of Emilia-Romagna related to the project? How?
14	食育活動は小学校とどのように連携していますか。 How do you cooperate with the elementary school for the project?
15	食育活動の内容を教えてください。誰が考案しましたか。 Please explain the contents of the project? Who invented and created them?
16	パルマには小学校が何校ありますか。How many elementary schools are there in Parma?
17	いくつの小学校が食育活動に参加しましたか。 How many elementary schools participated in the project?
18	小学校に対して食育活動をどのようにプロモーションしましたか。 Did you do any promotion for the project toward the elementary schools? How?

19	食育活動の実施のために学校とどのように連携しましたか。 How did you cooperate with the elementary schools?
20	食育活動は子どもたちの親にも与えましたか。どのような影響ですか。 Did the project affect parents of the participated children? How?
21	食育活動の効果をどのように測定されましたか。 How did you measure the effect of the project?
22	食育活動はパルミジャーノの消費にどのような影響も与えますか。 Does the project effect on Parmigiano consumption? How?
23	食育活動は牛乳消費量に影響を与えますか。どのような影響ですか。 How does the project effect on volume of milk consumption? How?
24	食育活動と牧場体験とでは子どもの反応はどのように異なりますか。 How was the reaction of children different between the project and farm experience?
25	貴協会が子ども達のために果たしている役割は何ですか。3つ教えてください。 What are your roles and contributions for children? Tell me three of them.
26	食に関わる「正しい知識」を子ども達にどのように伝えていますか。 How do you educate children the proper and right knowledge about foods?
27	食の「適切な選択能力」を子ども達にどのように教えていますか。 How do you teach children the proper and correct way of selecting foods?
28	食はどのような「コミュニケーション機能」を持っていますか。 What kind of communicating function do foods have?
29	食の持つコミュニケーション機能を子ども達にどのように教えていますか。 How do you teach children the function of foods as communicating tools?
30	食を通じた「感性の醸成」を子ども達にどのように教えていますか。 How do you teach children to develop sensitivity?
31	小学校において、食に関わる学習活動は行われていますか。どのような学習活動ですか。 Does school spend time for children to teach food education? What are they?
32	子ども達の食に関わる体験学習の内容を教えてください。 What experiential learning do children have which is related to foods?
33	牛乳や乳製品や牧場は食に関わる教育活動に活用されていますか。どのように？ Is milk, dairy products or dairy farms used for children's food education? How?
34	子ども達に「食と農業との関係」をどのように伝えていますか。 How do you teach children the relationship between foods and agriculture?
35	牧場での経験は子ども達の将来にどのような幸せを与えますか。 What kind of happiness does dairy farm give to children for their future?
36	牧場での経験を必要としているのはどのような子供ですか。 What types of children are they who need to visit and experience in dairy farm?
37	牧場は学校からどのような評価を受けていますか。 What reputation do dairy farms receive from schools?
38	子ども達は生産者との接触で何を知ることができますか。 What can children learn by communicating with dairy farmers?
39	子どもたちは牛との接触で何を知ることができますか。 What can children learn by communicating with cows?

付属資料 D 酪農家へのインタビューリスト

1	創業年を教えてください。When was the consortium founded?
2	専従者は何名ですか。How many full time workers are there?
3	この事業をなぜ始めましたか。Why did you get to start the present business?
4	どういう組合に参加していますか。What kind of cooperative do you join?
5	組合のメンバーは何人でどういう人たちですか。 How many members are there and who are they?
6	あなたの1日を教えてください。Tell me how you spend a day?
7	何頭の牛を飼っていますか。どういう牛種ですか。 How many cows do you have? What kind of them?
8	牛乳の年間生産量を教えてください。How much do you milk a year?
9	年間売上高を教えてください。How much is the annual sales of your farm?
10	何に一番コスト（費用）がかかりますか。売上からコストを引いた年間利益をお教えてください。 Which is the most expensive cost? How much is the annual profit of your farm?
11	誰から飼料を購入していますか。From whom do you buy cows' foods?
12	1リットルあたりの市場価格はおいくらですか。How much is the market price a liter?
13	牛乳の市場価格は誰が決めますか。Who decides the market price?
14	牛乳の市場価格は上がっていますか。下がっていますか。なぜですか。 Is market price increasing or decreasing? Why?
15	1リットルあたりの市場価格は満足のいくものですか。 Are you satisfied with the wholesale price of milk?
16	誰があなたの牛乳を買うのですか。取引先は何軒ですか。 Who buy your milk? How many cheese factories do you sell your milk?
17	あなたの牛乳はどういう製品になっていますか。パルミジャーノですか。 Do you know the product of your milk? Parmigiano?
18	直販をしていますか。Do you do direct selling to consumers?
19	あなたの牧場と同業酪農家とのつながりはどのようなものですか。 What are the relationships with other farmers?
20	あなたの牧場とチーズ工房とのつながりはどのようなものですか。 What are the relationships with cheese factories?
21	あなたの牧場と市場とのつながりはどのようなものですか。 What are the relationships with markets?
22	あなたの牧場と州役場とのつながりはどのようなものですか。 What are the relationships with Regione Emilia-Romagna?
23	あなたの牧場とパルミジャーノ協会とのつながりはどのようなものですか。 What are the relationships with Consorzio Parmigiano?
24	同業者間の競争はありますか。どのような競争でしょうか。 Are there any competitions among farmers? What do they compete over?
25	同業者間で頻繁に会って話し合いをしていますか。どのような頻度で何を話しますか。 Do you frequently meet other farmers? How often and what do you argue?
26	チーズ工房と頻繁に会って話し合いをしていますか。どのような頻度で何を話しますか。 Do you frequently meet cheese makers? How often and what do you argue?

27	食品が工業製品化したために、酪農家と消費者が分断された世の中になりました。 どのような弊害が生まれていると思いますか。 What troubles were created because most of the foods are industrialized and manufactured in factories?
28	イタリア人の最近の食の嗜好の傾向やトレンドを教えてください。（例：最近はカロリーの食品が好まれる、冷凍食品の売上げが増加している） What is the recent trend of foods consumption in Italy? (ex: The Italian prefer low calories foods, frozen foods consumption are increasing.)
29	ここからは【教育農場】に関する質問です。 現代の子ども達が食に関して抱えている問題は何でしょうか。課題を解決するためにあなたの牧場は何をしていますか。 What are the issues or problems related to foods children have? What do you do for solving the problems?
30	教育農場をやってみたいと思いますか。なぜですか。 Are you interested in operating educational farm? Why?
31	教育牧場は牛乳の消費量を増加させると考えますか。なぜですか。 Do you think that educational farm can increase volume of milk consumption? Why?
32	ここからは仮定の問題です。 酪農家の1つの仕事として教育農場をすると考えて教えてください。 あなたの牧場が何か子ども達のために果たせる役割があるとすれば何ですか。 If you have, what would be your roles and contributions for children?
33	あなたの牧場での経験は子ども達の将来をどのように変えますか。 How does your farm make a change in children's future?
34	あなたの牧場での経験を必要としているのはどのような子供ですか。 What types of children are they who need to visit and experience in your farm?
35	どういう内容の体験学習プログラムを作りますか。 What experiential learning program do you create for children?
36	牛や牧場を食に関わる教育活動にどのように活用できると思いますか。 How can you use cows and farms for children's food education?
37	子ども達はあなた（酪農家）との接触で何を知ることができますか。 What can children learn by communicating with you in your farm?
38	食に関わる「正しい知識」を子ども達にどのように伝えますか。 How do you educate children the proper and right knowledge about foods?
39	食の「適切な選択能力」を子ども達にどのように教えますか。 How do you teach children the proper and correct way of selecting foods?
40	食はどのような「コミュニケーション機能」を持っていますか。 What are the communication functions of foods?
41	食の持つコミュニケーション機能を子ども達にどのように教えますか。 How do you teach children the function of foods as communication tools?
42	子ども達に「食と農業との関係」をどのように伝えますか。 How do you teach children the relationship between foods and agriculture?
43	食を通じた「感性の醸成」を子ども達にどのように教えますか。 How do you teach children to develop sensitivity or emotions?